



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Maio 2010 Nº17

Impresso Especial

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...



Para uso dos Correios

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> End. Insuficiente |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> CEP |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado |
| <input type="checkbox"/> Falecido | <input type="checkbox"/> Ind. Porteiro/Sindico |
| <input type="checkbox"/> Não Procurado | Reintegrado ao serviço |

Em.....

.....
Data

.....
Responsável

FECHAMENTO AUTORIZADO. PODE SER ABERTO PELA ECT.



*Comece bem o dia
com um café da manhã recheado de saúde*

*Menos Sódio
Para uma alimentação saudável*

*Exclusivo:
Eva Sopher, uma vida dedicada à arte*

Alimente-se bem para viver melhor

Somos o que comemos. E quando dizemos isso, não estamos nos referindo a status ou dando destaque a qualquer classe social, mas afirmando que somos tão saudáveis quanto a nossa alimentação for. Parece exagero? Mas é impressionante como a alimentação tem influência sobre a nossa saúde e disposição.

O que cientistas, médicos e nutricionistas sempre disseram está começando a despertar a população. Daí o impulso à fabricação de tantos alimentos livres ou com redução de gordura, sal ou outros ingredientes que, se consumidos em determinadas quantidades, podem ser nocivos ao organismo.

A Santa Clara sempre se preocupou em produzir alimentos não só saborosos, mas também que trouxessem benefícios à saúde dos consumidores e atendessem às dietas mais restritas.

Assim, surgiram queijos como o SanBIOS, primeiro com micro-organismos probióticos que ajudam a regular a flora intestinal, e o novo queijo minas com redução de sódio. Isso sem contar no leite, naturalmente saudável e fonte de cálcio, proteínas e vitaminas. Manter uma alimentação educada, com refeições completas e equilibradas é o segredo. Por isso, o Em Foco traz, nesta edição, uma entrevista especial sobre o café da manhã.

A nutricionista Dr.^a Ana Maria Feoli nos ajuda a entender por que é tão importante não sair de casa em jejum e o quanto essa refeição é importante para nosso rendimento diário. Outra matéria que está superlegal é a do Dr. Carlos Alberto Werutski, que fala sobre a ingestão de sódio, um assunto que está em grande evidência, já que novas pesquisas apontam que a redução do sal na alimentação poderia ajudar a prevenir várias doenças.

Aproveitem estas dicas e informações e lembrem que vale a pena moderar e educar nosso organismo para uma vida mais cheia de saúde e disposição.

Você com a
palavra



Assim que cada edição do Em Foco é encaminhada aos leitores, centenas de cartinhas e e-mails chegam à Santa Clara. Se a gente gosta? A gente ama! Cada comentário, sugestão e crítica faz com que a gente busque melhorar sempre e nos enche de orgulho ter a prova de que é lido em cada canto deste país. É uma pena que não tenhamos espaço para publicar todos os recadinhos, mas separamos alguns, que representam o carinho dos todos leitores.

"Gostei muito das receitas por serem simples e apetitosas. A sessão 'Nossa História' é excelente. Gosto muito do conhecimento da trajetória evolutiva. E finalmente os lançamentos; adoro as novidades!"

Carla Eugenia Martinez Frassa, Porto Alegre/RS

"Recebi a edição de dezembro e amei o informativo. O que eu mais gostei foram as receitas, que são todas uma delícia. Espero que continuem com este ótimo trabalho. Estão de parabéns!"

Paulo Sérgio de Sousa da Silva, Trairi/CE

"Sou nutricionista e recebo em casa a revista Em Foco. Acho a revista muito interessante, com boas dicas, demonstração de produtos e lançamentos, ótimas receitas e matérias gostosas de ler!"

**Fernanda Santos Conde,
Porto Alegre/RS**



Carlos Alberto Werutsky
Médico Nutrólogo. Dr. em Clínica Médica
pela Faculdade de Medicina de Ribeirão
Preto – USP. Prof. do Curso Nacional
de Nutrologia da ABRAN – Associação
Brasileira de Nutrologia



Consumo de sal, hipertensão arterial e doença cardiovascular

A pressão alta (hipertensão arterial) é o maior fator de risco para a doença arterial coronariana (infarto agudo do miocárdio) e cerebrovascular, tanto nas formas isquêmicas quanto hemorrágicas (derame). Os níveis limítrofes de pressão arterial para adultos situam-se entre 130-139mm de Hg (sistólica) e 85-89mm de Hg (diastólica). No Brasil, a pressão alta acomete de 22-44% da população e cresce com a idade, a ponto de $\frac{3}{4}$ das pessoas com 70 anos serem hipertensas. Dos muitos fatores de risco associados com a pressão alta, aquele que tem sido mais investigado é o consumo diário de sódio da dieta. A figura ao lado mostra a relação entre a ingesta

diária de sódio (6-12 g de sal/dia), alteração da pressão arterial, doença cardiovascular e risco de morte.



"O queijo minas frescal com redução de sódio, quando comparado ao queijo minas tradicional, apresenta uma redução de 85% de sódio"

Benefícios para a saúde da redução do sal na dieta

O conhecido estudo denominado DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) ou "caminho" dietético para parar a hipertensão submeteu os participantes a uma dieta contendo 3,5g de sal/dia e comparou com o grupo controle que consumia >6g de sal/dia. Essa diferença no consumo de sal representou uma queda na pressão sistólica da ordem de 7mm de Hg, o que pode representar um impacto de -14% de risco de acidente vascular cerebral e -9% de risco de doença arterial coronariana.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) tem recomendado a ingestão de <2.000mg de sódio/dia (<5g de sal/dia) para a prevenção de enfermidades crônicas como a pressão alta.

Como converter quantidade de sal em sódio:



1 tampa de caneta esferográfica pode conter 1g de sal = 400mg de sódio
5g de sal = 2.000mg ou 2g de sódio

Limite máximo de consumo de sódio/dia = 2.000mg

O rótulo de todos os alimentos contém a quantidade de sódio em miligramas (mg)

O conteúdo de sódio se constitui num forte indicador de saúde, uma espécie de "selo de qualidade" de um alimento saudável, ao lado do conteúdo de açúcar, de gordura, de energia e do tamanho da porção. Por

exemplo, a UK Food Standards Agency (agência inglesa reguladora de alimentos) tem adotado o critério de definir o escore nutricional de alimentos por um selo na embalagem em diferentes cores.

Em 100g de alimento

	Baixo teor VERDE	Médio teor AMARELO	Alto teor VERMELHO
Sódio	<120mg	120-600mg	>600mg

Qual seria a classificação do QUEIJO MINAS FRES-CAL COM REDUÇÃO DE 85% DE SÓDIO?

De acordo com a Informação Nutricional, 100g do produto contêm aproximadamente 34,8mg de sódio, ou seja, receberia o selo de cor VERDE no seu rótulo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30g (1 FATIA)		
Quantidade/Porção		%VD(*)
Valor Energético	82kcal=345kj	4%
Carboidratos	0,5g	0,2%
Proteínas	6,3g	8%
Gord. Totais	6,1g	11%
Gord. Saturadas	3,6g	17%
Gord. Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	10mg	0,4%
Cálcio	252mg	25%

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ
Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.



Um estudo publicado recentemente pesquisou as recomendações dietéticas de 20 países e comparou com a Estratégia Global da OMS sobre dieta, atividade física e saúde.

A seguir, a recomendação internacional para consumo de sódio como um dos critérios para escolha do alimento saudável.

Recomendação Internacional

Sódio/kcal do alimento	Queijo Minas com Redução de Sódio
Até 1,6mg/kcal	0,12mg/kcal*

*O Queijo Minas com Redução de Sódio apresenta 13 vezes menos sódio em relação ao limite de consumo da recomendação internacional

A população deve ser orientada à leitura dos rótulos dos alimentos para definir a escolha mais apropriada. Uma das formas seguras de consumo do alimento é a identificação e entendimento da quantidade dos seus componentes (nutrientes) expresso em porcentagem dos valores diários (%VD).

O Guia Alimentar do Canadá orienta a escolha dos alimentos pela porcentagem do Valor Diário (%VD) de cada nutriente, através da informação nutricional na rotulagem.

Por exemplo, para consumir alimentos com baixo teor de sódio e alto teor de cálcio, a seguinte referência é apresentada:

Escolha do Alimento (nutriente específico)	Queijo Minas com Redução de Sódio
SÓDIO < 5 %VD	0,4 %VD
CÁLCIO >15%VD	25 %VD
TEOR BAIXO	
TEOR ALTO	

O alimento QUEIJO MINAS COM REDUÇÃO DE SÓDIO, quando comparado ao QUEIJO MINAS TRADICIONAL, apresenta uma redução de 85% de sódio, porque no processo de fabricação NÃO TEM ADIÇÃO DE SÓDIO, sendo constituído de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e regulador lácteo de acidez.

Tabela Comparativa em 100g

QUEIJO MINAS SÓDIO	REDUZIDO EM SÓDIO	TRADICIONAL
	34,8mg	233mg

Redução do Consumo de Sódio pela População

Em países industrializados, cerca de 75% do sódio consumido procede de alimentos processados. A ingestão destes alimentos é um fator determinante do grau de pressão arterial individual e da população. A diminuição do consumo alimentar de sódio reduz a pressão arterial e, substancialmente, o risco de enfermidades cardiovasculares. Não faltam argumentos

em prol de estratégias de controle das enfermidades cardiovasculares baseadas na redução desse tipo de alimento.

Um documento oficial da OMS publicado em 2006 recomendou políticas de redução do consumo de sódio (sal) através:

de campanhas de promoção da saúde e de educação do consumidor

da reformulação de produtos com menor conteúdo de sódio

do aumento da disponibilidade de alimentos sem adição de sódio

do aumento da conscientização da população sobre os riscos para a saúde que representa o consumo excessivo de sódio

do aumento da disponibilidade de alimentos com rotulagem nutricional adequada

De acordo com esse documento, na América do Sul, uns poucos países têm desenvolvido recomendações gerais ("redução do consumo de sal", "moderação no consumo de sal") e o Brasil é o único país com uma recomendação nutricional estabelecida (<2g de sódio/dia ou <5g de sal/dia).

Referências

- Reducción del consumo de sal en la población. Disponível em <http://www.who.int/dietphysicalactivity/salt-report-SP.pdf>
- Frank MS et al. Effects on blood pressure of reduced dietary sodium and the dietary approaches to stop hypertension (DASH) diet. N Engl J Med. 2001;344(1):3-10.
- Nijman CA et al. A method to improve the nutritional quality of foods and beverages based on dietary recommendations. Eur J Clin Nutr 2007;61(4):461-71.
- Lobstein T, Davies S. Defining and labeling 'healthy' and 'unhealthy' food. Publ Health Nutr 2008;12(3):331-40.
- Eating Well with Canada's Food Guide (2007), Health Canada. Disponível em <http://www.healthcanada.gc.ca/foodguide>
- Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation, 916. 2003.
- Cooperativa Santa Clara. Queijo Minas Frescal com Redução de 85% de Sódio. Ficha Técnica do Produto. 2010.



*Café da manhã
para um dia de
muita disposição*



Muita gente não consegue sair de casa sem antes ter sentado à mesa e tomado um bom café da manhã; ao mesmo tempo, outros têm grande dificuldade em adaptar-se com essa refeição. Mas atenção: ela é fundamental para a saúde e a disposição.

Para nos ajudar a entender um pouquinho melhor seus efeitos no organismo, a Prof. Ana Maria Feoli, coordenadora e professora do curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia/FAENFI/PUCRS, respondeu a algumas perguntas do Em Foco que podem esclarecer dúvidas e ajudar na manutenção de uma dieta saudável.

Prof. Ana Maria Feoli,
coordenadora e profes-
sora do curso de graduação
em Nutrição da Facul-
dade de Enfermagem,
Nutrição e Fisioterapia/
FAENFI/PUCRS



Em Foco: A gente ouve falar que o café da manhã é a refeição mais importante do dia. Esta afirmativa está correta?

Ana Maria: O café da manhã é uma das refeições mais importantes do dia, juntamente com o almoço e o jantar. Ele quebra o jejum após as horas de sono e por esse motivo tem fundamental importância para a manutenção da saúde. Alimentos como leite ou derivados, pães ou cereais e frutas reabastecem o organismo com a energia e os nutrientes necessários para começar o dia. Já o almoço e o jantar são importantes, pois, de uma forma geral, são nessas refeições que ingerimos arroz, feijão, carne, saladas, fontes de nutrientes como ferro, proteína e fibras. Atualmente, o hábito de ingerir o café da manhã está sendo estudado como uma estratégia para a manutenção do peso. Um estudo publicado no periódico *International Journal of Obesity* em janeiro de 2010 mostrou que o hábito de fazer o café da manhã está associado com a prevenção da obesidade. Outro estudo mostrou também que pessoas que não fazem adequadamente o café da manhã têm uma tendência ao acúmulo de gordura na região abdominal independente da idade, gênero e até mesmo do total de calorias consumidas no dia. Essas são evidências adicionais da importância de um café da manhã equilibrado para a manutenção da saúde.

EF: Quais os "efeitos colaterais" de pular esta refeição?

AM: Depois de um longo período de jejum, como acontece após uma noite de sono, deixar de fazer essa refeição pode causar hipoglicemia, náuseas, tremores e falta de atenção. Essas alterações ocorrem em função da adaptação metabólica, ou seja, com o jejum prolongado a taxa metabólica basal diminui com o objetivo de economizar energia, reduzindo a prontidão do organismo para as tarefas do início do dia. Isso prejudica, inclusive, processos de redução de peso, já que o organismo tende a evitar a queima de energia e, portanto, de gordura. Além disso, o estudo que citei na questão acima também mostrou que pessoas que deixam de fazer o café da manhã têm menos vitalidade e controle emocional do que pessoas que o fazem adequadamente. Está bem documentado na literatura científica que crianças e adolescentes que fazem o café da manhã têm melhor concentração, atenção, memória e desempenho escolar.

EF: Também ouvimos dizer que é importante beber um copo d'água antes do café da manhã. Existe embasamento científico ou é mito?

AM: A hidratação é sempre importante. Manter o con-

sumo de 2 litros de água por dia é fundamental. Porém, o hábito de beber um copo d'água antes do café da manhã, além de hidratar, também estimula o funcionamento dos movimentos do intestino, auxiliando o hábito intestinal. Além disso, alguns estudos têm mostrado que o consumo de água 30 minutos antes do café da manhã auxilia na perda de peso, porém a explicação para este efeito ainda não está esclarecida.

EF: Quais os alimentos que não podem faltar para um café da manhã completo?

AM: Leite ou derivados magros, ou seja, leite semi-desnatado ou desnatado, queijos brancos, que são fontes de proteínas e cálcio; pão, de preferência integral, ou cereais como aveia, fontes de carboidratos e fibras; frutas, fontes de vitaminas e minerais e fibras. É importante lembrar que para crianças menores de 2 anos não se recomenda restrição de gorduras, ou seja, o leite deve ser integral, por exemplo.

EF: Existem alimentos contraindicados para esta refeição?

AM: Não, mas lembro que para quem quer perder peso, os alimentos calóricos devem ser evitados. O melhor é o equilíbrio: leite ou derivados, pão ou cereais e frutas. É importante que pessoas com doenças metabólicas, intolerâncias e outros tipos de disfunções relacionadas à alimentação procurem a orientação de um nutricionista para indicação de características especiais para esses casos.

EF: Em alguns países, como nos EUA, o café da manhã costuma ser bem reforçado, com panquecas, bacon, ovos mexidos. Já no Brasil, costumamos comer alimentos mais leves. O que essa diferença proporciona para a saúde e a disposição das pessoas?

AM: Com certeza o Brasil tem hábitos mais saudáveis! O consumo excessivo de alimentos no café da manhã também pode causar indisposição e prejudicar o desempenho nas atividades diárias, além, é claro, do alto consumo de gorduras e açúcares que elevam os níveis de colesterol, triglicerídios e aumentam as chances de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, por exemplo. Os hábitos alimentares são influenciados pela cultura local e estilo de vida das pessoas. Nos EUA, observa-se uma distribuição das calorias ao longo do dia diferente da dos brasileiros. Os americanos tendem a consumir mais calorias no café da manhã e menos no almoço. Esse hábito pode ser uma das explicações para os altos índices de obesidade observados nesse país.



Guardiã da arte, alma do teatro

Qualquer síntese seria resumida demais para contar a história de uma personagem tão importante para a arte e a cultura. Eva Sopher mudou o cenário gaúcho nas artes e ensina que é possível, sim, fazer e viver arte, contanto que haja vontade e empenho.

Eva Sopher é uma personalidade conhecida não só no Brasil justamente por ter aproximado o público da arte, ter oferecido espetáculos inéditos no país, apresentações memoráveis. É alemã, mas saiu de seu país de origem como vítima do nazismo. Assim chegou ao Rio de Janeiro e, mais tarde, a Porto Alegre/RS. Cidadã Honorária de Porto Alegre desde 1971, foi convidada a restaurar o Theatro São Pedro e fez deste projeto um objetivo de vida, conseguindo engajar neste ideal importantes instituições e empresas.

Discreta em sua mesa, rodeada de pessoas que persistem solicitando resoluções para tantos projetos, Eva Sopher nos remete imediatamente a uma mulher firme, segura e completamente envolvida com o trabalho. E foi em seu ambiente de trabalho, no Multipalco, ao lado do Theatro São Pedro, no centro de Porto Alegre que ela recebeu o Em Foco, para uma entrevista exclusiva. Sua sala fica em meio às obras dos teatros, local privilegiado para quem gosta de acompanhar tão de pertinho todo o trabalho, para que tudo seja feito à beira da perfeição. Ao som do trabalho de construções e reformas, com muita simpatia e invejável experiência expressada a cada resposta, rolou o bate-papo que agora dividimos com vocês, leitores.



Em Foco: A gente sabe que a arte está muito ligada à sua vida. Como a senhora definiria esta relação?

Eva Sopher: É uma questão vital. Desde menina, ainda antes de vir ao Brasil, já estava ligada às artes plásticas. Fiz esculturas até os 20 anos de idade e, já no Rio de Janeiro, cheguei à conclusão de que eu não iria alcançar o que exigiria de mim mesma e parei. Então, passei a fazer encadernações de livros e artísticas. Depois, por um período, fiz o que se chamava "Os Pequenos Jardins Artísticos de Eva Sopher", que era uma exposição no Rio de Janeiro. Arte é uma história de toda a vida.

EF: Para a senhora, qual o futuro da arte no Brasil? O brasileiro tem aprendido a valorizar a arte?

ES: Não sei responder se temos melhorado, mas posso dizer que vejo sempre os mesmos patrocinadores, sempre as mesmas empresas. Percebo que temos melhorado no sentido de não destruir alguns patrimônios. Existe uma maior consciência no sentido de preservar e restaurar o pouco que restou de patrimônio histórico.

EF: O que os brasileiros têm a aprender e a ensinar a respeito da arte?

ES: São Paulo está mil anos à frente de Porto Alegre na arte, pelo que eu tenho acompanhado. Posso dizer que a arte depende das pessoas que estão à frente do movimento. Há grupos mineiros excelentes, em Salvador tem gente muito dedicada, enfim, tem o pessoal que vive a duras penas da arte em toda parte. A cultura é sempre meio que deixada de lado. Não gosto de generalizar, mas tudo depende muito dos interesses pessoais.

EF: A senhora chegou a Porto Alegre e foi convidada para reconstruir o Theatro São Pedro. Como avalia esse trabalho que exige tanto empenho?

ES: Fui convidada em 1975 para coordenar a restauração da casa, mas foi uma reconstrução total que durou 9 anos. Não gosto da palavra orgulho, mas deve nos gratificar muito o fato de as pessoas virem a Porto Alegre para conhecer duas coisas: o Theatro São Pedro e o Museu Iberê Camargo.

EF: Conhecemos a Eva que mudou a forma de os gaúchos e brasileiros verem a arte. Mas como é a sua personalidade? Gosta de estar rodeada de pessoas ou não abre mão daqueles momentos de reflexão e descanso solitário?

ES: Eu preciso muito do silêncio, da minha privacidade. A estas alturas, não procuro mais viajar, vou fazer 87 anos. Não faço mais tanta questão de sair. Com a idade, precisamos realmente de mais descanso, dentro do possível.

EF: Pensamos que não existe uma Eva Sopher longe da arte, mas gostaríamos de conhecer um pouco melhor a Eva e seus gostos pessoais. O que a senhora faz em seu tempo livre?

ES: Quando a gente escolhe um trabalho que ama fazer, não nos sentimos trabalhando o tempo todo. É o que acontece comigo: penso em arte 24 horas por dia. E no domingo, cozinho para a família. Não tenho uma especialidade no fogão, o que vale é a criatividade. Elogiam muito.

EF: A senhora acredita que a gastronomia pode ser uma expressão de arte?

ES: Eu diria que sim. Tudo pode ser arte. A moda pode ser arte, a fotografia... A criatividade, desde que fique dentro dos limites aceitáveis de bom gosto, é perfeita.



Santa Clara marca presença em Feiras

O ano já está correndo e a Santa Clara está a todo vapor expondo sua marca nas principais feiras do Estado. São diversos eventos, que reúnem desde produtores até supermercadistas e consumidores, que colocam em destaque a Cooperativa e são uma oportunidade de mostrar os lançamentos e produtos já consagrados. Confira a agenda e visite nossos estandes:

Junho
Suinofest
Data: 3 a 13 junho
Município: Encantado / RS

Julho
Festiqueijo 2010
Data: 1º a 25 de julho
(sextas-feiras, sábados e domingos)
Município: Carlos Barbosa / RS

Agosto
Expoagas Porto Alegre
Data: 24 a 26 de agosto
Município: Porto Alegre / RS
Expointer
Data: 28 de agosto a 5 de setembro
Município: Esteio / RS

Novembro
Avisulat
Data: 17 a 19 de novembro
Município: Bento Gonçalves / RS

Verão mais gostoso com Santa Clara no Litoral

A Cooperativa Santa Clara entrou no clima do verão e foi à praia junto com seus consumidores. Além de oferecer sua linha de laticínios e frigorífico, outdoors sequenciais, front-lights e blitzes foram realizadas para chamar a atenção dos veranistas.

Promotores que esbanjavam beleza e simpatia abordaram quem estava na beira da praia e entregaram sacolinhas com receitinhas e fôlderes. A repercussão foi muito positiva. Tem mais no próximo verão.





**MARCAS
DE QUEM DECIDE**

**MAIS LEMBRADA
E PREFERIDA**

2010

Mais uma vez, a queridinha dos gaúchos

A Cooperativa Santa Clara conquista, pela sexta vez consecutiva, o prêmio Marcas de Quem Decide, que aponta as marcas preferidas e mais lembradas pelos gaúchos. Os queijos da Santa Clara são destaque no Estado, com 29,9% da preferência e 27,7% na lembrança dos entrevistados.

A entrega dos certificados ocorreu no dia 9 de março, no Hotel Plaza São Rafael, em Porto Alegre, reunindo as principais marcas do Estado. A Santa Clara foi agraciada com o primeiro lugar na preferência e lembrança dos gaúchos na categoria queijos.

Em relação a 2009, o percentual de preferência cresceu 40,3% e o percentual de lembrança, 17,8%. Além desta categoria, a Cooperativa recebeu a premiação por ser destaque na categoria Produtos Lácteos, na qual aparece em terceiro lugar na lembrança e em quarto lugar na preferência.

O prêmio é realizado desde 1998, através de uma parceria entre o Jornal do Comércio e a Qualidade, ambos de Porto Alegre. Foram entrevistados 314 empresários, executivos e profissionais liberais, de 25 de novembro de 2009 a 16 de janeiro de 2010, em todas as regiões do Rio Grande do Sul.



O Presidente da Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier (segundo à esquerda), recebe a certificação

Caro(a) leitor(a), este espaço é para você colocar suas considerações sobre nosso informativo.

Deseja continuar recebendo Santa Clara Em Foco? () Sim () Não

Frigorífico Santa Clara conquista certificado de qualidade



O Frigorífico Santa Clara conquistou o Boas Práticas de Fabricação (BPF), uma certificação concedida por um conjunto de ações e critérios que garantem a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos. Essa conquista coroa todo o trabalho de qualidade que vem sendo desenvolvido pela equipe.

O BPF é reconhecido por assegurar que os produtos sejam preparados, manipulados e distribuídos sob condições sanitárias adequadas. É concedido pelo Cispoa, órgão da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul, responsável pela inspeção de produtos de origem animal que são comercializados dentro do Estado.

O Frigorífico Santa Clara passou por um criterioso processo de auditoria, quando profissionais revisaram todos os manuais e procedimentos operacionais que englobam o Programa de Boas Práticas de Fabricação.

A Cooperativa Santa Clara produz carnes suínas e embutidos em Carlos Barbosa e possui granjas próprias na sede e em Selbach/RS. Esses produtos são comercializados no Rio Grande do Sul.



Procedimentos garantem qualidade sanitária

Santa Clara expõe na Expodireto



A Cooperativa Santa Clara marcou presença na 11ª edição da Feira Internacional do Agronegócio, realizada de 15 a 19 de março, em Não-Me-Toque/RS. Em um estande de exposição e degustação de produtos, apresentou novidades como o Queijo Minas Frescal com redução de sódio e o NutClara, além dos produtos tradicionais. Na foto, o estande da Santa Clara apresentou produtos de laticínios e frigorífico. À esquerda, Samuel Carlotto, do departamento de Marketing, e Wiliam Cini, o supervisor de vendas.

Este espaço é para você colocar seus dados. Você pode enviar para o endereço abaixo:

Santa Clara Em Foco - Rua Pedro Baldasso, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95 185 - 000. Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br

Agradecemos pela colaboração.

Nome: _____

Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento) _____

Cidade: _____ CEP: _____ UF: _____

E-mail: _____ Telefone: (____) _____

Chocolate e avelã juntos na novidade da Santa Clara

Com o NutClara, que une chocolate e avelã, a Cooperativa Santa Clara incrementa sua linha de doces derivados de leite. O lançamento tem consistência cremosa e pode ser usado em coberturas de bolos, tortas e outras sobremesas, além de acompanhar pães, torradinhas e bolachinhas.

O produto chega às gôndolas em embalagens de 150g nos supermercados de Pernambuco, São Paulo, Rio de Janeiro, no Mato Grosso e região Sul do Brasil.

Experimente!



Frut Clara: novo sabor e novas embalagens

O Frut Clara já é sucesso entre esportistas, crianças e consumidores que apreciam a bebida refrescante e saborosa.

Agora, além dos quatro sabores tradicionais (ameixa, salada de frutas, coco e morango), um novo sabor chega ao mercado: frutas vermelhas.

Outra novidade está nas embalagens, em sleeve, e o novo formato da garrafa. Com design mais moderno, seguindo tendências de mercado, a proposta é atrair os consumidores.

A bebida láctea é resultado da combinação de leite, soro de leite e polpa de frutas selecionadas. Nutricionalmente muito rica, repõe as energias e refresca, além de ser muito gostosa.

Conheça todos os outros sabores



Para cair na tentação

Poucas combinações dão tão certo quanto o chocolate e o avelã. Sabendo disso, criamos uma receita digna dos deuses, para agradar a qualquer mortal: o bombom de NutClara. É fácil de fazer. Vale a pena se render a esta delícia.

Bombons NutClara

Rendimento:

6 bombons

Ingredientes:

250g de chocolate meio-amargo
ou de sua preferência;
2 potes de **NutClara**
100g de avelãs



Modo de preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria, cuidando para que a água não ferva. Para saber se o chocolate está na temperatura certa, teste a temperatura do chocolate colocando uma pequena porção na parte externa do lábio. A sensação térmica deverá ser de chocolate frio. Pegue uma pequena porção de chocolate (com uma colher de chá) e introduza em cada furo de uma fôrma de bombons. Com a própria colher, puxe o chocolate para as bordas, formando uma casquinha. Bata a fôrma sobre uma superfície dura para retirar o ar. Passe uma espátula sobre a superfície da fôrma, limpando o chocolate excedente. Leve a fôrma para a geladeira por 5 minutos, cobrindo-a com papel laminado para evitar a umidade. Quando o chocolate estiver duro, acrescente uma colher de chá de Nutclara, coloque uma avelã e complete com mais NutClara. Cubra os furos com o chocolate. Volte a fôrma à geladeira e deixe por 10 minutos ou até que os bombons comecem a se desprender do fundo da fôrma. Retire a fôrma da geladeira e vire sobre uma superfície dura. Os bombons deverão sair de uma vez. Espere por pelo menos 6 horas para embrulhar os bombons, para que sequem completamente. Guarde em local refrigerado em um recipiente fechado.



Ares sopram do Norte

A peixada é um prato típico dos Estados do Norte e Nordeste do Brasil. Mas o sabor e a leveza do prato já caíram nas graças de todo o país. O Em Foco traz uma deliciosa receita de peixada, combinada a temperos e Temper Cheese. Experimente.

Peixada Rápida ao Marinheiro

Ingredientes:

- 1,2kg de filé de peixe fresco e sem espinhas
- Sal
- 1 cebola cortada em rodela
- 1 pimentão verde em rodela
- 1 tomate em rodela
- 10 azeitonas inteiras
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1/2 xícara de azeite de oliva

Complemento:

- 3 ovos cozidos e cortados em rodela
- 2 potes de **Temper Cheese Santa Clara** sabor Salmão



Modo de Preparo:

Tempere todo o peixe só com sal. Em refratário untado, faça camadas com todos os ingredientes. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno em temperatura média para assar. Retire o papel depois de 30 minutos e deixe corar. Espalhe o Temper Cheese, os ovos e volte ao forno só para aquecer. Sirva na hora.



Promoção Você é o Chef 2010

Ingredientes:

- Criatividade
- Talento
- Água na boca
- Reconhecimento
- Muitos Prêmios

Modo de Preparo:

Pegue uma colher cheia de criatividade e misture com todo o seu talento. Crie uma receita utilizando algum produto Santa Clara nas categorias Saladas/Entradas, Sobremesas, Prato Principal ou Pães/Bolos e inscreva-se na **Promoção Você é o Chef 2010 da Santa Clara**. Surpreenda os jurados deixando-os com muita água na boca. Adicione toda o reconhecimento que receberá da família, dos amigos e até de quem você ainda não conhece. Decore com os lindos prêmios.

Rendimento 3 porções:

Confira os prêmios:

- 1º lugar:

Um jogo de panelas Tramontina, em aço inox - Allegra, 10 peças;

- 2º lugar:

Um baqueiro Tramontina em aço inox, com estojo, 76 peças;

- 3º lugar:

Um jogo de panelas Tramontina, em aço inox - Allegra, 3 peças.

Acesse www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet, leia o regulamento completo e participe desta deliciosa promoção!



3º lugar:
Jogo de panelas Tramontina em aço inox Allegra,
3 peças



2º lugar:

Faqueiro Tramontina em aço inox, com estojo,
76 peças



1º lugar:

Jogo de panelas Tramontina, em aço inox Allegra, 10 peças



O Puro Sabor da Serra

